REMARQUE PARTICULIÈRE

Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal.

Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement. La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.

DONNÉES POUR LES ESSAIS ET PERFORMANCES DE CHAUFFAGE

Selon la norme CEI 60705.

La Commission électrotechnique internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approximative	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Chaleur pulsée 200 ºC + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Chaleur pulsée 200 ºC + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Chaleur pulsée 225 ºC + 350 W	Moule à tarte Anchor Ø 230 mm
13.3	500 g	2 min 12 s	FONCTION JET DEFROST	

4619 694 45552

FR

Whirlpool Sweden AB

Notice d'emploi

AMW 520

Whirlpool

www.whirlpool.com

INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de **votre habitation**.

Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur le côté de la cavité du four. Elles empêchent à la graisse et aux particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'amenée du four à micro-ondes.

Avant de commencer l'intallation, vérifiez que la cavité du four est vide.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé suite à une chute. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans de l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Si l'appareil a été endommagé, son utilisation peut s'avérer dangereuse.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés à des personnes, des biens ou des animaux, suite au non-respect de cette obligation.

En cas de connexion permanente, l'appareil doit être installé par un technicien qualifié.

Remarque importante !
Une connexion permanente exige l'installation d'un disjoncteur. Le disjoncteur doit avoir un contact omnipolaire s'ouvrant de plus de 3 mm et être équipé d'interrupteur LS, de fusibles de sécurité et de relais. Le disjoncteur doit être relié directement à la prise.

Le constructeur décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions fournies séparément.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

* Le support du plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
* La prise de courant est bien branchée.
* La porte est correctement fermée.
* Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
* Vérifiez que le four a une bonne aération.
* Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
* Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.
Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Remarque importante :
Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du service après-vente.

⚠ ATTENTION !

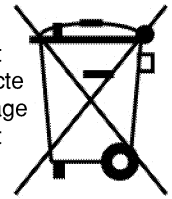
***Le service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés**. Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage de tout panneau protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.*
Ne démontez aucun panneau.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.
Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un nettoyage normal est le seul entretien requis pour cet appareil. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.

Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

N'utilisez jamais d'éponges abrasives pour nettoyer la cavité du four. En effet, vous pourriez rayer la surface.

À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

Ne le mettez pas en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.

Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

Ne laissez jamais de la graisse ou des particules alimentaires s'accumuler autour de la porte.

Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

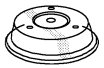
Des nettoyants abrasifs, *tampons métalliques, etc. peuvent abîmer le bandeau de commandes et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.*
Ne le vaporisez pas *directement sur le four.*

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

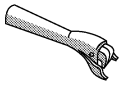
Support du plateau tournant.

Plateau tournant en verre.

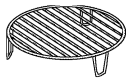
Couvercle



Poignée CRISP.

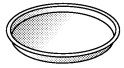


Grille métallique.



Plaque à pâtisserie

NETTOYAGE SOIGNÉ :
Nettoyez le plat Crisp dans une solution d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.



Laissez toujours refroidir le plat CRISP avant de le nettoyer.
Le plat CRISP ne doit jamais être plongé dans l'eau ou rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.

N'utilisez pas de tampons métalliques. En effet, vous pourriez le rayer.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ EN LIEU SÛR CETTE NOTICE D'EMPLOI POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

N'utilisez jamais votre four à micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Risque d'incendie.

Si un feu se déclare à l'intérieur ou à l'extérieur du four, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

Ne cuisez par les aliments excessivement. Ils pourraient s'enflammer.

Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut se carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

⚠ ATTENTION !

Ne laissez pas les enfants *utiliser le four sans la surveillance d'un adulte à moins que des instructions appropriées leur aient été données afin qu'ils puissent utiliser le four de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*
Si le four peut fonctionner en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte à cause des hautes températures engendrées.

⚠ ATTENTION !

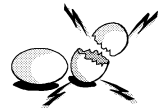
N'utilisez pas le four à micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques.

L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture, ou les faire exploser.

⚠ ATTENTION !

Les joints et l'encadrement de la porte *doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.*

ŒUFS



N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

PRÉCAUTIONS

GÉNÉRALITÉS

N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !

***Le four ne doit jamais être utilisé** à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.*

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'utilisez pas la cavité du four à des fins de rangement.

Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur le côté de la cavité du four. Elles empêchent à la graisse et aux particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'amenée du four à micro-ondes.

***Enlevez les fermetures métalliques** des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.*

FRITURE

N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

LIQUIDES

Par ex. boissons ou eau : dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles.
Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.
Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et avec un col étroit.
2. Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four ; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.

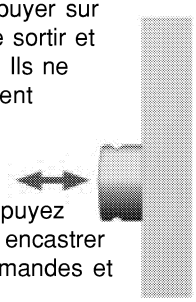
ATTENTION

Reportez-vous systématiquement à un livre de cuisine aux micro-ondes (non fourni) pour plus de détails. En particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Ceci permet de vérifier que la chaleur est répartie correctement, et évite les risques de brûlure ou d'ébouillantage.
Enlevez la tétine ou le couvercle avant de réchauffer !

BOUTONS

À la livraison du four, ses boutons sont encastrés au ras du bandeau de commandes. Il suffit d'appuyer sur ces boutons pour les faire sortir et accéder à leurs fonctions. Ils ne doivent pas nécessairement dépasser du bandeau de commandes pendant le fonctionnement. Une fois les réglages terminés, appuyez sur ces boutons pour les encastrer dans le bandeau de commandes et continuez à utiliser le four.



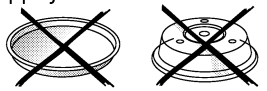
AUTO FA COMBI

Utilisez cette fonction pour les aliments énumérés ci-dessous.

Pour poulets et lasagne ; assurez-vous que le plat que vous allez utiliser est résistant à la chaleur et qu'il est perméable aux micro-ondes avant de l'utiliser. Sinon vous risquez d'obtenir de piètres résultats.

Utilisez toujours la plaque à pâtisserie pour cuire des biscuits et des petits pains prêts à cuire ou surgelés.
Enduire la plaque à pâtisserie d'une légère couche de graisse ou la recouvrir de papier cuisson.
Si vous utilisez les programmes pour les petits pains prêts à cuire ou surgelés, le four doit être pré-chauffé avant d'y introduire les aliments. Une fois que le four aura atteint la température voulue, il vous demandera d'introduire les aliments.

— Ouvrez la porte.
— Placez la plaque à pâtisserie avec les aliments sur les guides situés contre les parois de la cavité du four.
— Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Jet start (Départ).



À ne pas utiliser avec cette fonction.

POIDS CONSEILLÉS		
	1 POULET (800 g - 1½ kg)	Assaisonnez le poulet avec du sel et des épices. Enduisez-le, si nécessaire, d'huile. Placez-le dans un plat pour micro-ondes, résistant à la chaleur. Placez le plat sur la grille métallique.
	2 LASAGNES SURGELÉES (400 g - 1 kg)	Placez-les dans un plat pour micro-ondes, résistant à la chaleur. Placez le plat sur la grille métallique.
	3 BISCUITS	Placez-les (9 - 12 biscuits) sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée. Enfilez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite (« Add food »).
	4 PÂTE À PAIN PRÊTE À CUIRE	À utiliser pour des aliments genre croissants ou petits pains. Placez la pâte prête à cuire sur la plaque à pâtisserie. Enfilez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite (« Add food »).
	5 PETITS PAINS SURGELÉS	À utiliser pour les petits pains déjà cuits, mais surgelés. Placez les petits pains sur la plaque à pâtisserie. Enfilez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite (« Add food »).

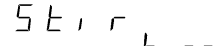
AUTO CRISP AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour porter rapidement les aliments congelés à la température de service.

Pendant le réchauffage, le four peut s'arrêter (selon le programme) et vous inviter à remuer («STIR») les aliments.

— Ouvrez la porte.

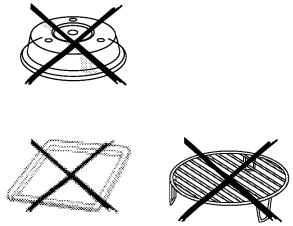
— Remuez ou retournez les aliments.



— Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Jet start (Départ).

Remarque : le four continue automatiquement après 1 minute si vous n'avez pas remué ou retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de réchauffage sera allongée.

La fonction CRISP AUTOMATIQUE doit uniquement être utilisée pour réchauffer des plats congelés prêts à servir et des bâtonnets de poisson.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

POIDS CONSEILLÉS		
	1 POMMES FRITES (200 g - 600 g)	Déposez les frites en une couche uniforme sur le plat crisp. Saupoudrez de sel si vous le souhaitez.
	2 PIZZA, croûte fine (200 g - 500 g)	Pour pizzas à croûte fine.
	3 PIZZA, croûte épaisse (300 g - 800 g)	Pour pizzas à croûte épaisse.
	4 AILES DE POULETS (200 g - 600 g)	Pour les morceaux de poulet ; huilez le plat crisp et faites cuire en réglant le degré de cuisson sur Lo 2.
	5 POISSON EN BÂTONNETS (200 g - 600 g)	Préchauffez le plat crisp avec un peu de beurre ou d'huile. Ajoutez les bâtonnets de poisson quand le four s'arrête et vous invite à « Ajouter les aliments ». Retournez le poisson lorsque le four sonne.

ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

De nombreux accessoires et ustensiles pour four micro-ondes sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four. **Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques**.

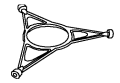
Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec l'intérieur du four en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

Utilisez le support du plateau tournant en dessous du plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support du plateau tournant.



* Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

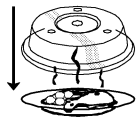
Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récolter les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

* Placez le plateau tournant en verre sur le support du plateau tournant.

PLAQUE À PÂTISSERIE

Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement lors de la cuisson avec la chaleur pulsée ou avec la fonction gril. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.

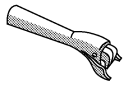
COUVERCLE



Le couvercle sert à couvrir les aliments à cuire ou à réchauffer avec la fonction micro-ondes seulement ; il permet d'éviter les éclaboussures, retient l'humidité, et réduit le temps demandé.

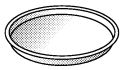
Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux

POIGNÉE CRISP



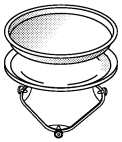
Utilisez la poignée spéciale CRISP pour sortir le plat CRISP du four.

PLAT CRISP



Disposer les aliments directement sur le plat CRISP.

Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat CRISP.



Ne placez aucun ustensile sur le plat CRISP, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.

Le plat CRISP peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours la fonction CRISP lors d'un préchauffage avec un plat CRISP.

GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique avec les fonctions chaleur pulsée, grill, chaleur pulsée et micro-ondes, chaleur pulsée combinée automatique ou turbo grill combiné.

Lorsque vous utilisez la fonction gril sans les micro-ondes, placez la grille métallique sur la plaque à pâtisserie de manière à rapprocher les aliments de l'élément chauffant du gril près de la voûte.

PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en « mode veille ».

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indiquera « **door** ».

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

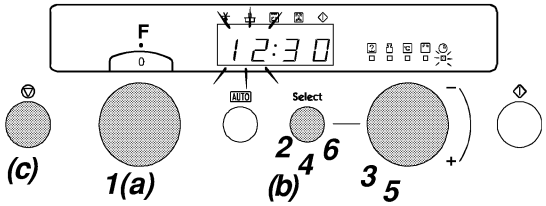
Pour interrompre la cuisson :
Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les paramètres sont conservés pendant 10 minutes.

Pour poursuivre la cuisson :
Fermez la porte et appuyez *UNE FOIS* sur la touche JET START (Départ). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.
Si vous appuyez *DEUX FOIS* sur la touche JET START (Départ), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :
Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (Arrêt)

Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP (Arrêt) ou ouvrez la porte.
Remarque : Les réglages choisis ne restent affichés que pendant 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

HORLOGE



Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.

1(a). Amenez le bouton multifonctions sur la position zéro.
2(b). Appuyez sur la touche Select (Sélection) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
3. Tournez le bouton +/- pour régler les heures.
4. Appuyez de nouveau sur la touche Select (Sélection). Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
5. Tournez le bouton +/- pour régler les minutes.
6. Appuyez de nouveau sur la touche Select (Sélection).

L'horloge est réglée et fonctionne.

Remarque : Lors de la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran restera vide jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

Si vous ne souhaitez pas afficher l'heure après le réglage de l'horloge, procédez comme indiqué aux points (a) et (b), puis appuyez sur la touche STOP (Arrêt) (c).

Pour faire réapparaître l'heure, procédez comme indiqué ci-dessus.

AUTO RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précuisinés ou du lait.

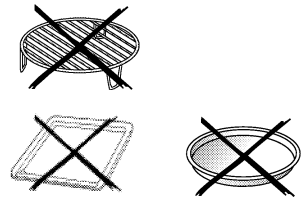
Déposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur adapté aux micro-ondes.
Lorsque vous conservez un repas au réfrigérateur ou vous le disposez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.
Superposez les fines tranches de viande ou disposez-les de manière à ce qu'elles se chevauchent.

Les grosses tranches de viande, les saucisses et similaires doivent être placées les unes à côté des autres.

Évacuation de la pression
Couvrez toujours les aliments avec un couvercle ou un film plastique.
Veillez à perforer le film plastique avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

Pensez à remuer les aliments pendant le réchauffage
Pendant le réchauffage, le four peut s'arrêter (selon le programme) et vous inviter à remuer (« STIR ») les aliments.
— Ouvrez la porte. Stir Food
— Remuez les aliments.
— Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Jet start (Départ).
Remarque : le four redémarre automatiquement après 1 minute si vous n'avez pas remué les aliments. Dans ce cas, la durée de réchauffage sera allongée.

Temps de repos
Pour un meilleur résultat, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1-2 minutes, notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

POIDS CONSEILLÉS		
	1 GRANDE ASSIETTE (250 g - 600 g)	Préparez les aliments comme indiqué ci-dessus. Chauffer sous un couvercle.
	2 SOUPE (200 g - 800 g)	Réchauffez sans couvercle dans des bols séparés ou dans un grand récipient.
	3 PORTION SURGELÉE (250 g - 600 g)	Suivez les instructions figurant sur l'emballage (ventilation, perforation, etc.).
	4 LAIT (100 g - 500 g)	Faites chauffer sans couvrir et utilisez une cuillère en métal dans un bol ou une tasse.
	5 RAGOÛT (200 g - 800 g)	Réchauffez avec un couvercle. Mélangez lorsque le four sonne.

FONCTION JET DEFROST

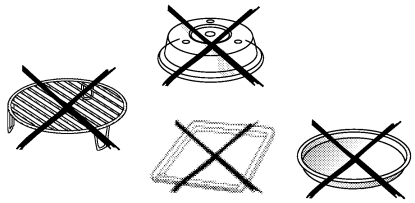
Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain.
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes » et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

À la moitié du processus de décongélation le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments (« TURN »).
— Ouvrez la porte.
— Retournez les aliments.
— Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche JET START (Départ).

turn
food

Remarque : le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation sera allongée.

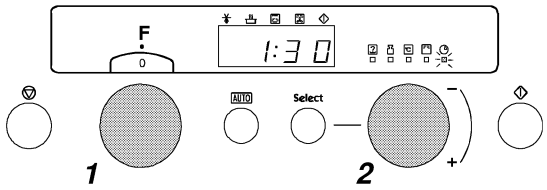
Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

PESOS RECOMENDADOS		
	1 CARNE (100g - 2Kg)	Carne troceada, chuletillas, filetes, asados.
	2 AVES (100g - 3Kg)	Pollo en entero, piezas o filetes.
	3 PESCADO (100 - 2Kg)	Lomos enteros o filetes.
	4 VERDURA (100 - 2Kg)	Mezcla de verduras, guisantes, brócoli etc.
	5 PAN (100 - 2Kg)	Barra, bollos, panecillos.

MINUTEUR



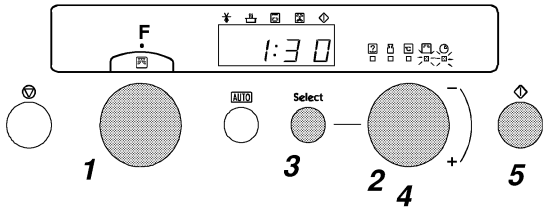
Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision : par exemple pour la cuisson des œufs, des pâtes ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

1. Amenez le bouton multifonctions sur la position zéro.
2. Tournez le bouton +/- pour régler le temps à mesurer.

Après 1 seconde, le minuteur commence automatiquement le compte à rebours.

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

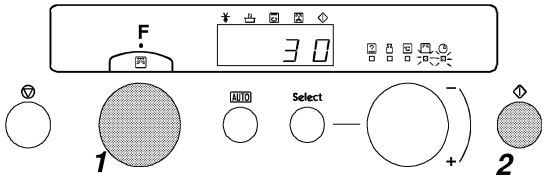


1. Amenez le bouton multifonctions sur la position micro-ondes.
2. Tournez le bouton +/- pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Select (Sélection) pour sélectionner la puissance.
4. Tournez le bouton +/- pour régler la puissance désirée.
5. Appuyez sur la touche JET START (Départ).

Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que des légumes, du poisson, des pommes de terre et de la viande.

Lorsque la cuisson a démarré :
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche JET START (Départ). *Chaque pression* augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton. En appuyant sur la touche Select (Sélection), vous pouvez basculer entre le temps de cuisson et la puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide du bouton +/-.

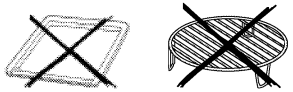
JET START (DÉPART)



1. Amenez le bouton multifonctions sur la position micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche JET START (Départ).

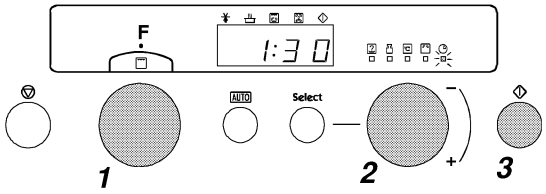
Cette fonction démarre automatiquement à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 30 secondes. *Chaque pression supplémentaire* prolonge le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton +/- après le démarrage de la fonction.

Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que la soupe, le café ou le thé.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

GRIL

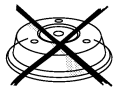


1. Amenez le bouton multifonctions sur la position gril.
2. Tournez le bouton +/- pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche JET START (Départ).

Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant de longues périodes au cours de la cuisson afin de ne pas provoquer une chute de température.

Remarque : si le temps de cuisson est réglé sur plus de 90 minutes, l'écran affichera « CONT », ce qui signifie que le gril fonctionnera en permanence sans limite de temps tant que vous n'aurez pas arrêté le four.

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

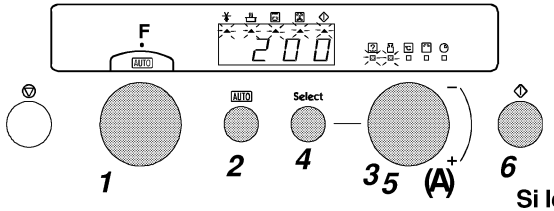
Pour les aliments tels que fromage, toasts, biftecks ou saucisses, placez la grille métallique au-dessus de la plaque à pâtisserie.

⚠ REMARQUE IMPORTANTE !

***Veillez** à ce que les ustensiles soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.*

***N'utilisez pas** d'ustensiles en plastique pour la fonction gril. Ils fondront. Le bois et le papier sont également déconseillés.*

AUTO FONCTIONS AUTOMATIQUES



1. Amenez le bouton multifonctions sur la position Auto.
2. Appuyez sur la touche Auto pour sélectionner la fonction automatique souhaitée.
3. Tournez le bouton +/- pour choisir la famille d'aliments.
4. Appuyez sur la touche Select (sélection) : le poids par défaut s'affiche.
5. Tournez le bouton +/- pour régler le poids des aliments.
6. Appuyez sur la touche JET START (Départ).

Les fonctions automatiques de ce four doivent connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement en fonction du poids le temps nécessaire à la décongélation ou à la cuisson.

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé :
Utilisez la fonction « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes » pour cuire / décongeler les aliments.

Remarque : En mode automatique FC Combi, un certain nombre de programmes n'ont pas besoin de l'indication du poids.

Aliments surgelés :

Pour les aliments dont la température est supérieure à celle de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

Pour les aliments dont la température est inférieure à celle de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.

(A) Réglage du degré de cuisson

Lors de l'utilisation des fonctions automatiques (à l'exception de la fonction Jet Defrost), vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction Réglage du **degré de** cuisson. Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale, ainsi que d'allonger ou de raccourcir le temps de cuisson.

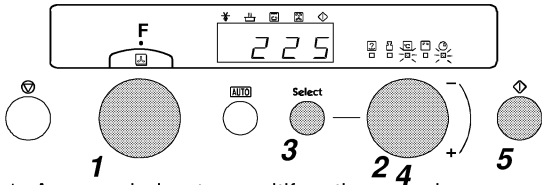
En choisissant l'une des fonctions Auto, vous choisissez le réglage standard. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Les aliments que vous venez de réchauffer sont peut-être trop chauds pour être consommés immédiatement. Vous pouvez facilement résoudre ce problème avant de réutiliser cette fonction. Pour ce faire, sélectionnez un niveau haut ou bas à l'aide du bouton.
Tournez le bouton +/- pour régler votre préférence personnelle.

Hi 2 + pour augmenter la température finale.

Lo 2 - pour baisser la température finale.

Remarque :
La préférence personnelle ne peut être réglée ou modifiée que pendant les 20 premières secondes du fonctionnement.
Auto FA combi : La préférence personnelle ne peut être réglée ou modifiée que pendant les 20 premières secondes de la période de pré-chauffage (classes d'aliments 3, 4 et 5).

CHALEUR PULSÉE

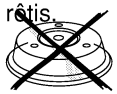


1. Amenez le bouton multifonctions sur la position chaleur pulsée.
2. Tournez le bouton +/- pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche Select (Sélection) pour sélectionner le temps de cuisson.
4. Tournez le bouton +/- pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche JET START (Départ).

La température par défaut de la chaleur pulsée est de 175 °C

Remarque : si le temps de cuisson est réglé sur plus de 90 minutes, l'écran affichera « CONT », ce qui signifie que le gril fonctionnera en permanence sans limite de temps tant que vous n'aurez pas arrêté le four.

Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des gâteaux mousseline, des soufflés, de la volaille et des rôtis.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

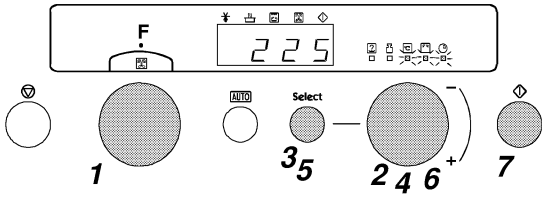
Placez les aliments sur la grille métallique pour permettre à l'air de circuler librement autour des aliments.

Utilisez la plaque à pâtisserie pour cuire de petits aliments tels les biscuits et les petits pains.

Pendant la cuisson les chiffres clignotent tant que la température voulue n'est pas atteinte.

La température peut être facilement réglée en cours de cuisson en tournant le bouton multifonctions.

FONCTION COMBINÉE CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES



1. Amenez le bouton multifonctions sur la position chaleur pulsée.
2. Tournez le bouton +/- pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche Select (Sélection) pour sélectionner la puissance des micro-ondes.
4. Tournez le bouton +/- pour régler la puissance.
5. Appuyez sur la touche Select (Sélection) pour sélectionner le temps de cuisson.
6. Tournez le bouton +/- pour régler le temps de cuisson.
7. Appuyez sur la touche JET START (Départ).

Utilisez cette fonction pour la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux mousseline, pâtisseries, poisson et puddings.

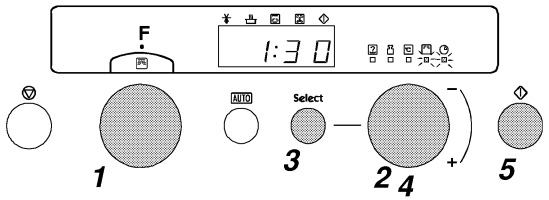
À ne pas utiliser avec cette fonction.

Placez les aliments sur la grille métallique pour permettre à l'air de circuler librement autour des aliments.

Pendant la cuisson les chiffres clignotent tant que la température voulue n'est pas atteinte.

La température peut être facilement réglée en cours de cuisson en tournant le bouton multifonctions. Il est également possible de modifier la puissance. La puissance max. du micro-ondes pendant l'utilisation de la chaleur pulsée se limite à un niveau prédéfini en usine.

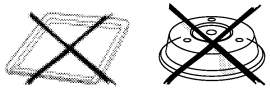
TURBO GRIL COMBINÉ



1. Amenez le bouton multifonctions sur la position Turbo Gril.
2. Tournez le bouton +/- pour régler la puissance.
3. Appuyez sur la touche Select (Sélection) pour sélectionner le temps de cuisson.
4. Tournez le bouton +/- pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche JET START (Départ).

Le niveau de puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation du Turbo Gril, est limité à un niveau prédéfini en usine

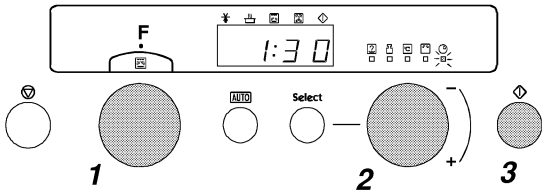
Utilisez cette fonction pour cuire des gratins, des lasagne, des volailles et des pommes de terre.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

Placez les aliments sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre lorsque vous utilisez cette fonction.

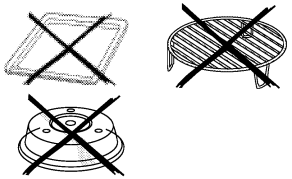
CRISP



1. Amenez le bouton multifonctions sur la position Crisp.
2. Tournez le bouton +/- pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche JET START (Départ).

Le four combine automatiquement les micro-ondes et le gril pour chauffer le plat CRISP. Ainsi, le plat CRISP atteint très rapidement sa température et commence à dorer et rendre vos plats croustillants.

Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire des pizzas, des quiches et autres préparations similaires. Elle est également idéale pour la cuisson des œufs au bacon, des saucisses, des hamburgers, etc.



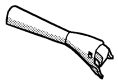
À ne pas utiliser avec cette fonction.

Il n'est pas possible de modifier la puissance ou d'activer/désactiver le Gril pendant l'utilisation de la fonction CRISP.

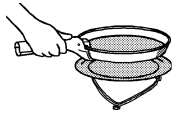
REMARQUE IMPORTANTE !

Assurez-vous *que le plat CRISP est bien placé au milieu du plateau tournant.*
Le four et le plat CRISP *deviennent très chauds lorsqu'on utilise cette fonction.*
Ne posez pas le plat CRISP chaud *sur une surface sensible à la chaleur.*
Ne touchez pas *la voûte du four sous le gril.*

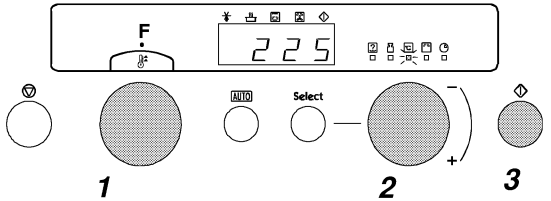
Utilisez des gants de cuisine *ou* ***la poignée CRISP spéciale*** *fournie pour sortir le plat CRISP.*



Utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats CRISP disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.



CHAUFFAGE RAPIDE



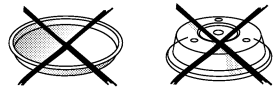
1. Amenez le bouton multifonctions sur la position chauffage rapide.
2. Tournez le bouton +/- pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche JET START (Départ).

Pendant la cuisson les chiffres clignotent et l'indication PRE-HEAT (pré-chauffage) est affichée à intervalles tant que la température voulue n'est pas atteinte.

PrE-
HEAt

La température peut être facilement réglée en cours de cuisson en tournant le bouton multifonctions.

Utilisez cette fonction pour réchauffer le four vide. **Veillez à ne pas placer d'aliments** dans le four avant ou pendant le préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

Le four maintient ensuite la température réglée pendant 10 minutes avant de s'éteindre. Ce laps de temps sert à vous permettre d'enfiler les aliments dans le four et de sélectionner la fonction chaleur pulsée pour commencer à cuire.

Au cours du préchauffage, le four doit être toujours vide.